



El Fogón Sefardí
RESTAURANTE

Restaurante "El Fogón Sefardí"

Menús Navidad

Segovia, Octubre de 2018

Estimados señores:

Nos ponemos en contacto con ustedes para ofrecerles nuestros servicios de restaurante para posibles celebraciones que necesiten realizar.

Especialmente de cara a la próximas Fiestas Navideñas, les ofrecemos los menús que hemos confeccionado que esperamos sean de su agrado. Habrá de elegirse un mismo menú para todo el grupo. Tengan en cuenta que algunos menús no se sirven en fechas especiales, por lo que rogamos consulten disponibilidad indicando fecha y hora del servicio, así como número de personas.

Pueden combinar los platos de los diferentes menús, añadiendo o eliminando aquellos que deseen, y confeccionando así un menú a su gusto del que les ofreceremos presupuesto encantados.

Aprovechamos la ocasión para desearles unas Fiestas Navideñas llenas de felicidad para ustedes y los suyos.

Saludos Cordiales.

Raquel Calvo

Directora

Restaurante "El Fogón Sefardi"

Menús Navidad



MENÚ ESPECIAL NAVIDAD

Entrante en Mesa:

Ensalada Exótica de Pera, Aguacate, Piñones
y Parmesano
Volován de Salmón y Espinacas con Salsa de Albahaca
Croquetas de Ave

Continuamos con un Pescado:

Tatín de Bacalao Sobre Salsa de Boletus

Seguimos con una Carne muy especial:

Pastella de Pollo de Corral 10.0

Y de Postre:

Galleta de Mousse de Avellana sobre Crema de Menta con Krispies Crujientes

Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo, Pesquera de Duero)

SWG Verdejo – D.O. Rueda

Café y Licor de la Casa

Dulces Navideños

Precio: 34,50 € (I.V.A. Incluido)

Promoción Navidad: si reserva su comida o cena de Navidad con este menú, les invitamos a disfrutar de nuestro SPA "Salutem Per Aquam".*

***Promoción válida entre el 9 de diciembre de 2018 y el 6 de enero de 2019**

*** Un vale regalo por cada grupo de 20 comensales mínimo**

Restaurante "El Fogón Sefardi"

Menús Navidad



MENÚ DE SEFARAD

Entrante en mesa.

Palitos de Berenjenas Crujientes a la Miel
Paté de Aves Finas de Corral con Salsa de
Dátiles
Revuelto Mudéjar

Suprema de Merluza y Salmón Rellena de
Espinacas y Piñones con Emulsión de
Albahaca sobre Pasta Brisa
ó

Timbal de Pavo en Salsa de Vino Dulce con Piña
Natural y Gratinado de Muselina

Bienmesabe Sefardi

Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo,
Pesquera de Duero)
SWG Verdejo – D.O. Rueda

Café y Dulces Navideños

Precio*: 26,50 € (I.V.A. Incluido)

MENÚ DE LA TIERRA

Tacita de Ajoharina de la Sierra del
Guadarrama

Entrante en mesa.

Ensalada de Rúcula, Salmón Marinado y
Mozzarella con aliño de Albahaca
Quiché de Puerros con Beicon

Cochinillo Asado en Nuestro Horno de Leña
ó

Entrecott a la Plancha con Salsa de Pimienta
ó

Korokke de Kabracho con Pasta Wonton y
Espuma de Sashimi

Milhoja Rellena de Mousse de Mandarina con
Chocolate Caliente

Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo,
Pesquera de Duero)
SWG Verdejo – D.O. Rueda

Café y Dulces Navideños

Precio*: 29,95 € (I.V.A. Incluido)

**Menús no disponibles en determinadas fechas. Rogamos consulten disponibilidad*

C/ Isabel la Católica, 8

C/ Judería Vieja, 17 y 19

40001 Segovia

Tel. 921 466 250

Fax. 921 466 238

www.lacasamudejar.com

Restaurante "El Fogón Sefardi"

Menús Navidad



MENÚ ENRIQUE IV

Entrante en mesa.

Ferrero's de Foie Crujientes

Pimiento del Piquillo Relleno de Pato y Secreto con Salsa de Ciruelas Rojas

Revuelto Imperial de Trigueros coronado con Salmón Marinado

—————

"Bris-eira" de Merluza Rellena de Gambas al Ajillo

—————

Solomillo Hojaldrado con Hongos, Trufas y Pasas al Estilo Enrique IV

—————

Tarta Charlota de la Casa

Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo, Pesquera de Duero)

SWG Verdejo – D.O. Rueda

Café y Licor de la Casa

Dulces Navideños

Precio: 37,50 € (I.V.A. Incluido)

Restaurante "El Fogón Sefardi"

Menús Navidad



MENÚ ISABEL

Tacita de Crema de Hongos con Queso de Valdeón

Entrante en mesa.

Kenefas de Marisco sobre Plancton Marino

Blinies de Carpacio de Solomillo sobre Mole Especiada de Pesto Rojo

Lubina al Vapor con Salsa de Albariño sobre Cebolla y Boletus

ó

Solomillo de Choto Albardado con Salsa de Foie y Trufa

Coulant de Jijona con Helado de Menta

Diablo Cojuelo 6M Barrica (Tempranillo, Pesquera de Duero)

SWG Verdejo – D.O. Rueda

Café y Copa (no incluye bebidas Premium)

Dulces Navideños

Precio: 42,50 € (I.V.A. Incluido)